KOIZUMI

家庭用

日本国内専用
Use only in Japan

コンベクショングリラー KCG-1200

取扱説明書（保証書別途添付）

ご使用前に必ずお読みください。

目次

安全上のご注意…… 1～5
はじめてお使いになる前に…… 5
各部のなまえ…… 6～7
ワンタッチ加熱…… 8
自動調理…… 9～10
手動調理…… 11～12
お手入れのしかた …… 13～14
うまく仕上がらないとき …… 15
故障かな？と思われたときは…… 15
仕様…… 16
アフターサービスについて …… 18
お客様相談窓口 …… 19

このたびは、コンベクショングリラーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
正しくご使用いただくために、ご使用前に必ず、この取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられた後も、保証書とともにお使いになる方がいつでも見られるところに大切に保管してください。
●特に１～５ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

小泉成器株式会社

安全上のご注意

※ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の２つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警 告　誤った取扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの

⚠注 意　誤った取扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性があるもの

絵表示の例

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

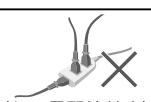
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご使用の前

⚠警告

●分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

●定格 15A 以上・交流 100V のコンセントを単独で使用する
交流 100V 以外で使用したり、コンセントを他の器具と同時に使用したり、延長コードを使用すると火災・感電の原因になります。



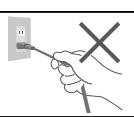
（たこ足配線禁止）

●電源コードを、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したり、重いものをのせたり、挟み込んだりしない
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
火災・感電・ショートの原因になります。

●電源プラグについたほこりを拭き取る
ほこりが付着すると火災の原因になります。

●電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く
コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。



●電源コードや電源プラグは、排気口や温度の高いところに近づけない
火災・感電の原因になります。

●長期間、使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化により漏電火災の原因になる場合があります。

据え付けるとき

⚠ 警告

●使用前に、包装材はすべて取り除く
取り除かないと運転中に発火し、火災・やけどの原因になります。

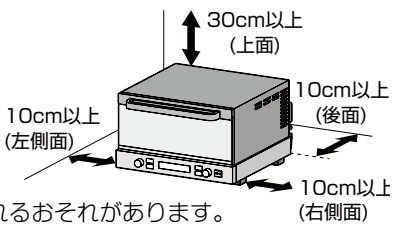
●包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない所に保管または廃棄する
頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。

●燃えやすいもの、熱に弱いものを本体に近づけない
スプレー缶などを近づけない
焦げや、火災の原因になります。たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの上においたりカーテンなどを近づけないでください。また熱に弱い家具や壁が周囲にある場合は、熱変形することがあるため遠ざけてください。

●水のかかるところや蒸気の出る機器および火気の近くでは使用しない
火災・感電・漏電の原因になります。

⚠ 注意

●壁との間をあけて置く
過熱し火災の原因になります。
製品の後方には庫内からの排気口があります。
- 熱に弱い壁材・家具・コンセントが排気口の近くにあったり、汚れが気になるときは、排気が直接当たらないよう、記載寸法以上に壁や家具から離してください。
- ガラスとの距離は、20cm 以上あけてください。温度差で割れるおそれがあります。（あけても温度差によって割れることがあります）



●不安定な場所に置かない
落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。
もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買い上げの販売店に点検を依頼してください。

●肩よりも高い位置に設置しない
調理物を取り出すとき、とびらに手が触れてやけどのおそれがあります。

使用するとき

⚠ 警告

●異常・故障時には直ちに使用を中止する　発火や発煙、感電のおそれがあります。
＜異常・故障例＞
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 使用中に異常な音や臭いがする。
- 自動的に電源が切れないことがある。
- ヒーターの破損など、本体に異常がある。

■すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」に点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意（つづき）

使用するとき （つづき）

⚠ 警告

●調理中に、電源プラグを抜き差ししない
抜き差しすると火花が発生し、火災・感電の原因になります。

●子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使用しない
感電・けが・やけどのおそれがあります。

●グリルパンに油を入れて使用しない
火災のおそれがあります。

⚠ 注意

●使用中や使用後しばらくは高温部に触れない
- 高温のため、やけどをする原因になります。
- 食品の出し入れには、取っ手や市販の厚手のミトンを使ってください。

●フライなど油の出るものをグリルパンなしで加熱しない
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
また、アルミホイルを使用しても油のもれることがあるので、必ずグリルパンに載せてください。

●使用後は電源プラグを抜く
感電や漏電火災の原因になります。

●調理以外の目的で使用しない
火災のおそれがあります。

●熱に弱い容器（紙・プラスチック製など）やラップなどを入れない
溶け出したり、燃えることがあり、火災のおそれがあります。

●ハンドルを持って持ち運びしない
ドアがはずれて、ドアや本体が落下するなどして、けがや破損のおそれがあります。

●焼き網・くず受けをはずしたままや、ドアを開けたままで通電しない
火災・やけど・故障の原因になります。

●庫内に調理物以外のものを入れない
火災の原因になります。

●ドアや庫内に、無理な衝撃を加えない
ドアにぶらさがると本体が倒れて、けがをする原因になります。

●缶詰や瓶詰などを直接加熱しない
破裂したり赤熱して、やけどやけがのおそれがあります。

●くず受けにアルミホイルを敷かない
故障する原因になります。

⚠ 注意

●使用中は、本体から離れない
加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火したりするおそれがあります。
必ず本体のそばにいて調理物のようすを見ながら使用してください。

●バターやジャムを塗ったパンを焼かない
パンが発火するおそれがあります。

●食品は加熱しすぎない
- 加熱しすぎると、発火するおそれがあります。
- 油脂加工品など、油分の多いものは燃えやすいため、加熱しすぎないよう注意してください。

●庫内で食品が燃えたときは、ドアを開けない
ドアを開けると勢いよく燃え、火災の原因になります。
- 食品が燃えたときは次の手順で処置してください。
  ①電源プラグをコンセントから抜く。　②本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
- そのまま使用せずに、販売店に点検を依頼してください。

●持ち運びするときは、本体が冷めてから行う
やけどのおそれがあります。

●使用後は必ずお手入れを行う
調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火のおそれがあります。

●排気口・吸気口・通気口をふさがない
火災の原因になります。

●本体の上に、ものを置いたり、布などをかぶせたりしない
置いたものが過熱し、変形・焦げ・発火の原因になります。

●小鳥など煙や臭いに影響を受けやすい小動物は別の部屋に移す　換気のために窓を開ける
初めてお使いのときはカラ焼きを行って庫内の油を焼き切ります。
最初、煙が出たり、臭いがすることがあります。

●使用中や使用後、ドア・庫内・付属品などに水をかけたり、急に冷却しない
割れてけがをしたり、発生する蒸気やしぶきでやけどをする原因になります。

お手入れのとき

⚠ 警告

●お手入れは電源プラグを抜いて行う
感電・けが・やけどの原因になります。

●濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

●本体に水をかけたり、水に浸したりしない
感電・故障の原因になります。

安全上のご注意（つづき）

お願い

●ヒーター・ガラス窓は、強い力を加えないよう取り扱いに注意する
破損の原因になります。

●焼き網やグリルパンをガスコンロなど、他の調理器具に使用しない
変形や破損するおそれがあります。

●加熱が終われば、すぐに食品を取り出す
余熱で加熱しすぎたり、焦げすぎる原因になります。

●調理中や予熱後は、ドアの開閉はすばやく、回数は少なくする
庫内や食品の温度が下がり、十分に仕上がらない原因になります。

はじめてお使いになる前に

●はじめてお使いのときは、梱包材を取り出し、カラ焼きを行ってください。
最初、煙が出たり、臭いがすることがありますが、故障ではありません。

1 付属品（くず受け・焼き網・焼き網枠・調理網・グリルパン・取っ手）はスポンジを使用して台所用中性洗剤で洗い、よく乾かす

2 くず受け・焼き網・焼き網枠を本体に取りつける

• P.6「各部の取り付けかた・外しかた」参照。

3 自動メニュー「21（メニュー）」の「庫内クリーニング」で、庫内のカラ焼きをする

• P.14「庫内クリーニング」参照。

4 終了音が鳴ったら「庫内クリーニング」完了

• 庫内を冷ましてからお使いください。

■使用中や使用後しばらくは

やけどのおそれがあるので高温部に触れないでください。

待機電力オフ機能

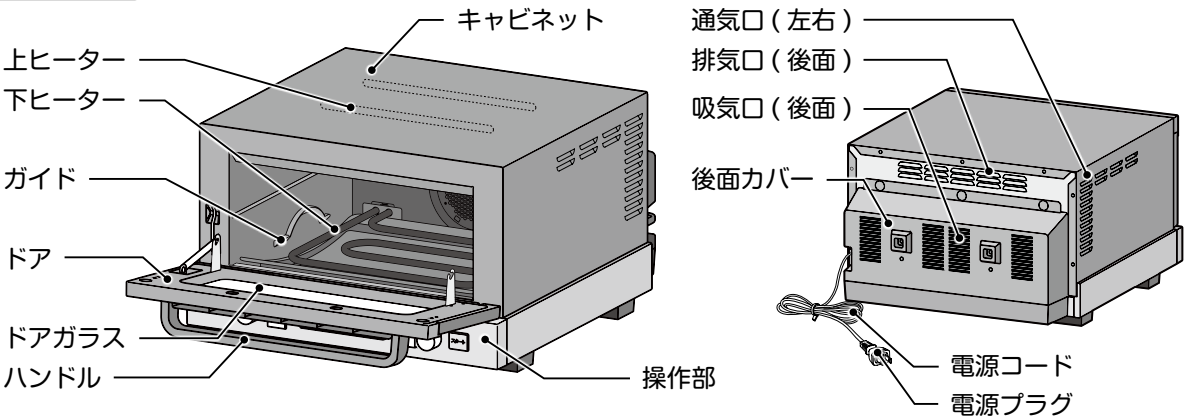
待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。

スタート を押すことで電源が入り、表示部に「 0 」を表示します。

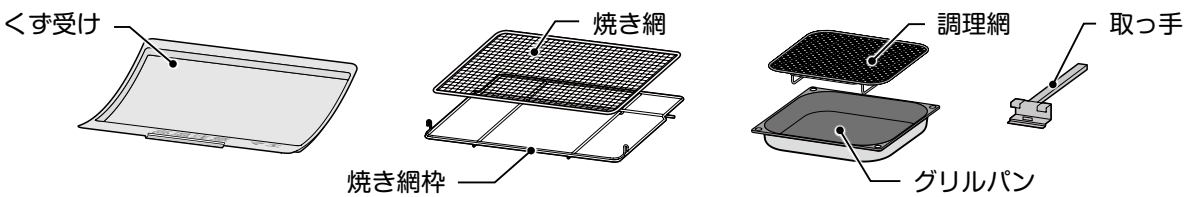
電源を切るときは、取消/切（長押し） を（約２秒）長押ししてください。電源『入』の状態で放置しても、約５分後に自動的に電源が切れます。

各部のなまえ

本体



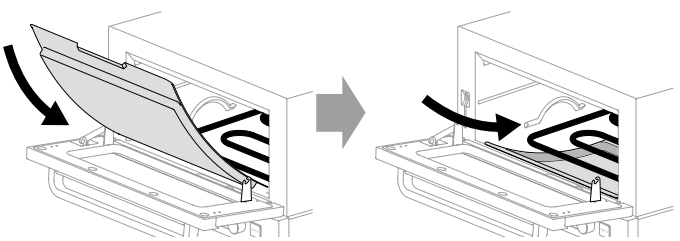
付属品



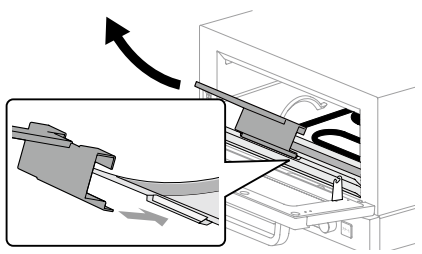
※グリルパンの出し入れには、取っ手または市販の厚手のミトンを使ってください。

各部の取り付けかた・外しかた

くず受け



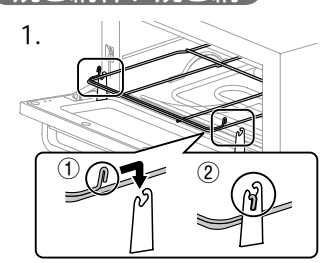
くず受けが下ヒーターに触れないように注意しながら、ゆっくりと奥へスライドさせて取りつけます。



外すときは、取っ手をくず受けに差し込み、手前に引き出します。

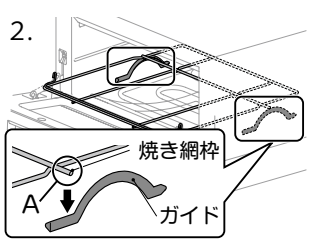
焼き網枠、焼き網

1.



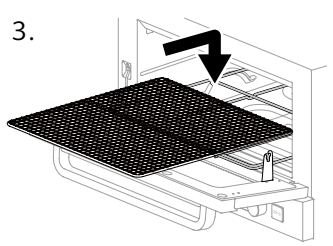
焼き網枠のひっかけ部分を枠受けに引っ掛けます。

2.



焼き網枠の A 部を、庫内のガイドにのせます。

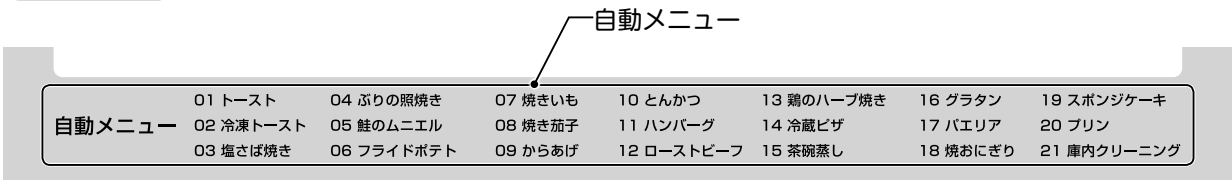
3.



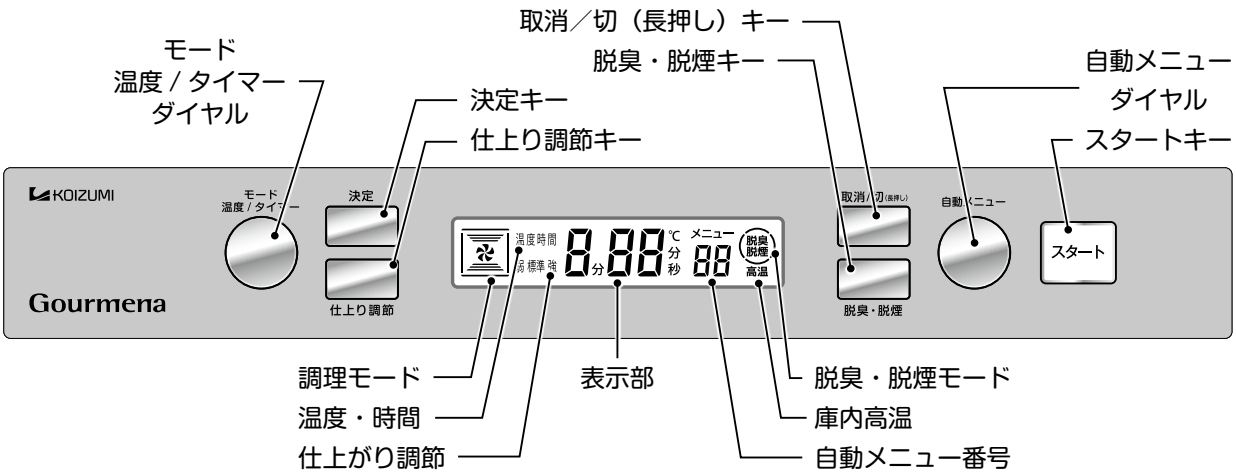
焼き網を、焼き網枠の上にのせます。

各部のなまえ（つづき）

ドアガラス



操作部



●手動調理の際、調理の種類に応じて調理モードを選択できます。

• 操作方法は P.11「手動調理」参照。

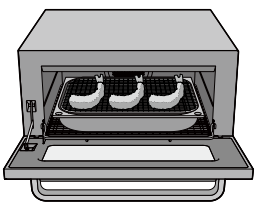
モード	表示	温度	時間	適した調理
コンベクション調理 上下ヒーター＋ファンによる熱風加熱		100℃～250℃	最大 60 分	魚や肉、ピザなど中までしっかりと加熱したいとき
オーブン調理 上下ヒーターによる加熱				野菜や魚など、食品の両面を加熱したいとき
グリル調理 上ヒーターのみの加熱		―		魚や肉、グラタンなど、食品の表面を加熱したいとき
スロークッキング調理 下ヒーターのみの加熱				煮物など、じっくりと加熱したいとき

ワンタッチ加熱

●モード・温度を設定せずに「スタート」キーを押すと、5 分間オーブン調理モードで加熱します。
焼き加減を見ながら、お好みの焼き色になったら 取消/切(長押し) を押してください。

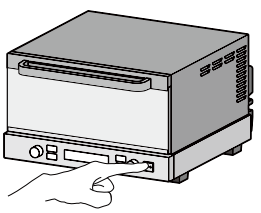
例：調理済みエビフライのあたため

1 食品を入れて、ドアを閉める



- 本体にくず受け・焼き網枠・焼き網を取りつけてください。
- グリルパンを使用するときは、焼き網の上にセットしてください。
- スタート を押すことで電源が入り、表示部に「 0 」を表示します。

2 スタート を押す



- 表示部に加熱の残り時間が表示されます。

調理中に モード 温度 / タイマー を回すと、加熱時間を変更できます。

3 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取っ手や市販の厚手のミトンを使って、取り出してください。

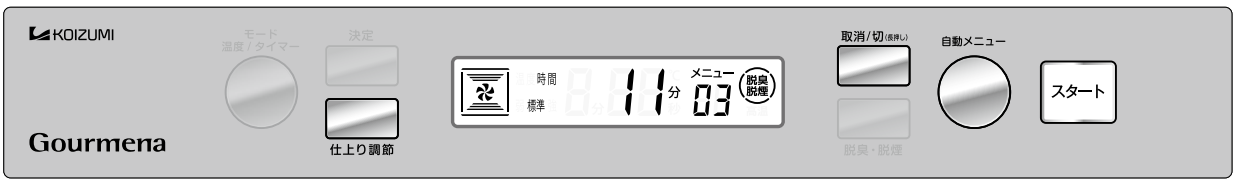
■焼きが足りない場合は

再度 スタート を押し、「ワンタッチ加熱」で焼き加減を見ながら、追加加熱してください。
お好みの焼き色になったら、取消/切(長押し) を押してください。

⚠ 注意	❗	**焼き網から落ちるおそれのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ずグリルパンを使用する** 調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
	🚫	**食品は加熱しすぎない** 発煙・発火の原因となります。様子を見ながらあたためてください。

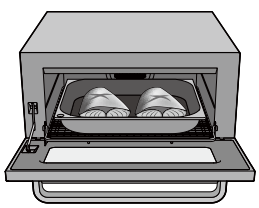
自動調理

●モード・温度・時間を設定せずに自動調理します。
作り方や材料はレシピブックを参照してください。



例：自動メニュー 03「塩さば焼き」

1 食品を入れて、ドアを閉める

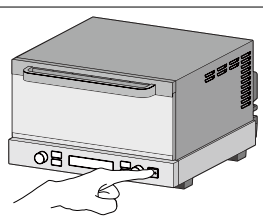


- 本体にくず受け・焼き網枠・焼き網を取りつけてください。
- グリルパンを使用するときは、焼き網の上にセットしてください。
- スタート を押すことで電源が入り、表示部に「 0 」を表示します。

2 メニューを選択する

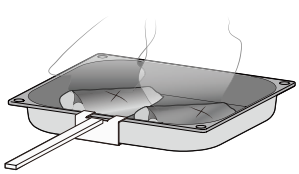
- 自動メニュー を回してメニューを選択してください。

3 スタート を押す



- 表示部に加熱の残り時間が表示されます。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す



- 取っ手や市販の厚手のミトンを使って、取り出してください。

■お好みの仕上がりを選ぶには

メニュー選択後、仕上り調節 で強め弱めを加減してください。（強→弱→標準の順にかわります。）

■焼きが足りない場合は

スタート を押し、「ワンタッチ加熱」で焼き加減を見ながら、追加加熱してください。

お好みの焼き色になったら、取消 / 切(長押し) を押してください。

●室温・形・量・大きさ・初期温度などにより、焼き上がりの状態が変わります。

メニュー	分量	使用する付属品		ポイント
		グリルパン	調理網	
01 トースト 02 冷凍トースト	6枚切り 食パン2～4枚	-	-	仕上がり調節で食パンの枚数を選んでください。 弱：2枚、標準：3枚、強：4枚
03 塩さば焼き	2切(1枚80g)	○	-	仕上がり調節でお好みの焼き色に調節できます。
04 ぶりの照焼き	2切(1枚80g)	○	-	タレをかけすぎると焦げつきの原因になります。
05 鮭のムニエル	2切(1切100g)	○	-	加熱後バターを投入し、鮭に絡めます。
06 フライドポテト	2個(1個100g)	○	-	油を全体になじませてから焼いてください。
07 焼きいも	2本(1本150g)	-	-	アルミホイルで包んで加熱してください。
08 焼き茄子	2本(1本100g)	○	-	破裂防止のため竹串等で穴をあけてください。
09 からあげ	300g	○	○	仕上がり調節でお好みの焼き色に調節できます。
10 とんかつ	2枚(1枚100g)	○	○	厚み2㎝以下のお肉を使用してください。
11 ハンバーグ	2個(1個150g)	○	-	フライパンで焼き目を付けてから焼いてください。
12 ローストビーフ	400g牛かたまり肉	○	-	フライパンで焼き目を付けてから焼いてください。
13 鶏のハーブ焼き	2枚(1枚200g)	○	-	仕上がり調節でお好みの焼き色に調節できます。
14 冷蔵ピザ	1枚（直径25㎝）	-	-	仕上がり調節でお好みの焼き色に調節できます。
15 茶碗蒸し	容器4個分	○	-	茶碗蒸し容器に、共ぶたをして加熱してください。
16 グラタン	3～4人分	○	-	仕上がり調節でお好みの焼き色に調節できます。
17 パエリア	3～4人分	○	-	トッピングの野菜は後入れしてください。
18 焼おにぎり	4個(1個100g)	○	-	仕上がり調節でお好みの焼き色に調節できます。
19 スポンジケーキ	直径18㎝ケーキ型	-	-	硫酸紙が型からはみ出ないようにしてください。
20 プリン	容器4個分	○	-	仕上がり調節でお好みの焼き色に調節できます。

■「高温」表示が出たときは

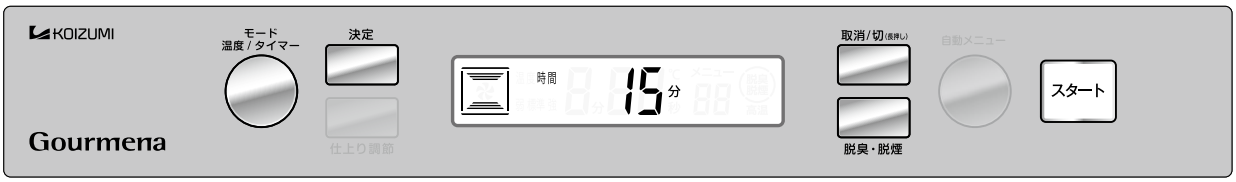
調理後、続けて自動メニューを開始すると、ブザー音とともに「高温」が点滅表示することがあります。
ドアを開けて温度が下がるまで待つか、手動調理で加熱してください。

⚠注意

焼き網から落ちるおそれのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、
必ずグリルパンを使用する
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。

手動調理

●モード・温度・時間を設定して加熱します。



基本操作（オーブン 250℃、15 分加熱するとき）

1 食品を入れて、ドアを閉める

- グリルパンを使用するときは、焼き網の上にセットしてください。

2 モードを選択する (モードの選択については P.7 参照)

- モード 温度 / タイマー を回してモードを選択し、決定 を押してください。

3 温度を設定する

- モード 温度 / タイマー を回して温度を選択し、決定 を押してください。

4 時間を設定する

- モード 温度 / タイマー を回して時間を選択し、決定 を押してください。

5 スタート を押す

- 表示部に加熱の残り時間が表示されます。

コンベクション、またはオーブン調理中、モード 温度 / タイマー を回すと、設定温度が表示されます。

※約 5 秒後、残り時間表示に戻ります。

6 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取っ手や市販の厚手のミトンを使って、取り出してください。

■調理前、庫内の予熱をするときは

①オーブン調理モードを選択

②右図「予熱時間の目安」を参考に、予熱温度・時間を設定

③ スタート を押して、予熱を開始

④終了音が鳴ったら予熱完了

予熱時間の目安	
150℃設定	約 2 分
200℃設定	約 3 分
250℃設定	約 4 分

●手動調理するときの設定モード・温度・時間の目安です。
調理時間は、食材の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

メニュー		分量	モード	温度	加熱時間（予熱なし）	ポイント
もち		4個（200g）		250℃	6～8分	直接、焼き網にのせます。
グラタン		グラタン皿 2皿分		250℃	14～16分	大きさ、分量をそろえてください。
ピザ		1枚（直径25cm）		250℃	6～8分	直接、焼き網にのせます。
からあげ		300g		250℃	12～14分	グリルパン・調理網を使います。
スポンジケーキ		18cmケーキ型		200℃	28～32分	ケーキ型の高さは7cm以下のものを使用してください。
クッキー		12枚		220℃	14～16分	グリルパンにのせて加熱します。
焼魚	鮭切り身	2切（1切100g）		250℃	14～16分	グリルパンにのせて加熱します。煙や臭いが気になるときは、「脱臭・脱煙」モードで調理してください。
	塩さば	2切（1切80g）		250℃	10～12分	
	アジの開き	2枚（1枚80g）		250℃	14～16分	
	さんま	2尾（1尾120g）		250℃	14～16分	
	ししゃも	6尾（1尾20g）		250℃	8～10分	
焼き野菜	玉ねぎ	1個分		250℃	18～20分	グリルパンに調理網をセットして、その上に野菜を並べます。
	かぼちゃ	1/8個分		250℃	18～20分	
	焼きいも	2本（1本150g）		250℃	48～50分	アルミホイルで包み、直接焼き網にのせます。

■市販の食品を加熱するときは

パッケージに記載の温度と、加熱時間を参考にしてください。
加熱時間は目安ですので、仕上がりの過不足があるときは、様子を見ながら時間を調節してください。

脱臭・脱煙機能について

調理中、臭いや煙が気になったら、スタート後

を押すと、表示部に（脱臭 脱煙）が点灯し「脱臭・脱煙」モードで調理します。もう一度

を押すと解除します。

「脱臭・脱煙」モードで調理すると、焼きムラができることがあります。
自動調理や、ワンタッチ加熱では「脱臭・脱煙」モードは設定できません。

⚠注意

焼き網から落ちるおそれのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、
必ずグリルパンを使用する
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。

食品は加熱しすぎない
発煙・発火の原因となります。様子を見ながらあたためてください。

お手入れのしかた

●ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。

●汚れはこまめに拭き取り、いつも清潔にしてご使用ください。
庫内や付属品が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。

●長時間ご使用にならないときは、各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしておいてください。

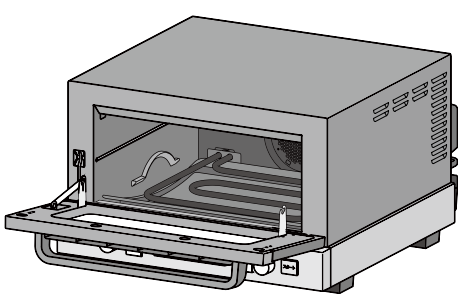
⚠ 警告	
⃠	濡れた手で電源プラグを抜き差ししない 感電するおそれがあります。
❗	本体の掃除は電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う 感電や、やけどをするおそれがあります。故障の原因になります。
⚠ 注意	
❗	食品や肉汁などで汚れたままにしない、結露した水分はふき取る 発煙・発火のおそれがあります。また、さびの原因になります。

本体

キャビネット・庫内・ドア

かたく絞った布で水拭きする

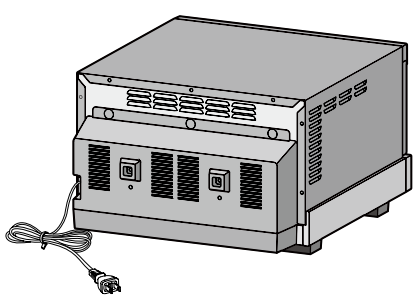
汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭きます。その後、水拭きして洗剤をきれいに拭き取ってください。



排気口・吸気口・通気口・電源プラグ

やわらかい布でから拭きする

乾いた布で定期的にほこりを取り除いてください。

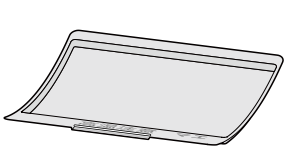


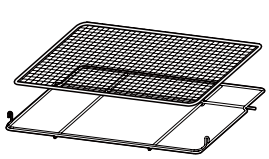
付属品

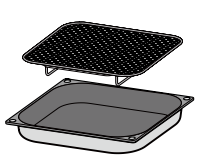
くず受け・焼き網・焼き網枠・調理網・グリルパン・取っ手

スポンジたわしで洗い、十分に水気を拭き取る。

やわらかいスポンジを使用して、台所用中性洗剤で洗います。金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。





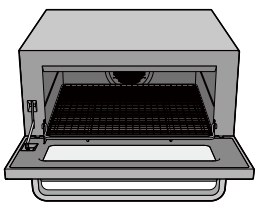


●庫内の臭いが気になるときは、自動メニュー「メニュー 21」の「庫内クリーニング」をしてください。
●「庫内クリーニング」を行うときは、煙や臭いが出ることがあるため、部屋の換気をしてください。

庫内クリーニング

1 庫内には何も入れないで、ドアを閉める

- 本体にくず受け・焼き網枠・焼き網を取りつけてください。

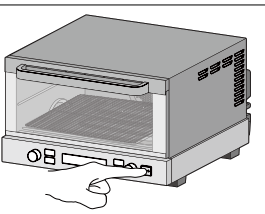


2 メニューを選択する

- 自動メニュー を回して「メニュー 21」を選択してください。

3 スタート を押す

- 表示部に加熱の残り時間が表示されます。



4 終了音が鳴ったら「庫内クリーニング」完了

- 庫内を冷ましてからご使用ください。

お願い

- **お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次のものは使用しない**
  シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・クレンザー。変形・変色・故障などのおそれがあります。
- **お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない**
  キズ、破損の原因になります。

うまく仕上がらないとき

出来上がりの状態が悪い 焼き色にムラがある	● 室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりの状態が変わることがあります。様子を見ながら加熱してください。
	● 食品の大きさがそろっていないと焼きムラが出やすくなります。 大きさはそろえてください。
	● 焼きムラが気になるときは、加熱途中で食品の前後やグリルパンの前後を入れ替えてください。
	● 型や器の条件によっては、レシピ通りの温度ではうまく仕上がらないことがあります。 レシピの温度より 10 ～ 20℃高め、または低めに設定してみてください。
	● 自動調理でトーストすると、表面と裏面の焼き色に差が出ます。 手動調理でもトーストできますが、焼きムラが出ます。
	●「脱臭・脱煙」モードで調理すると、焼きムラが出ることがあります。
	● 連続して調理する場合、余熱で庫内が熱くなりますので、初回より焼き色が濃くなったり、食品が焦げることがあります。

故障かな？と思われたときは

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んでも、何も表示しない	● 電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。「スタート」キーを押すことで電源が入ります。
まったく動かない	● 停電ではありませんか。 ● ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 ● 電源プラグが抜けていませんか。
運転中、「カチカチ」や「ボコン」という音がする	● 出力を切り換えるスイッチの動作音です。 異常ではありません。 ● 熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがありますが、異常ではありません。
料理のでき上がりが悪い	● 取扱説明書やレシピブックの手順にそって、正しく調理されていますか。 ● 庫内が熱いまま、次の調理をしませんでしたか。 ● 食品の量は適当でしたか。
調理中、庫内や排気口から煙や湯気が出る	● 水分を多く含んだ食品を焼くと、湯気が出ることがあります。 ● ヒーター上に油などが落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。 また、油が多いものを焼くと、油から出るガスが燃えることがあります。
ヒーターが消えたり、ついたりする	● 温度調節機能の働きです。 故障ではありません。
グリルパンが変色する	● 熱により使用するうちに変色することがあります。性能上の影響はありません。
表示部に「E01」/「E02」と表示される	● 製品が故障している場合があります。 電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

仕様

電源	AC100V、50/60Hz 共用
消費電力	1370W
温度調節範囲	100℃～ 250℃
外形寸法	幅 360 ×奥行 435 ×高さ 235 ㎜
庫内有効寸法	幅 280 ×奥行 268 ×高さ 83 ㎜
焼き網寸法	幅 247 ×奥行 247 ×高さ 4 ㎜
グリルパン寸法	幅 250 ×奥行 220 ×高さ 35 ㎜
調理網寸法	幅 235 ×奥行 205 ×高さ 30 ㎜
質量	約 6.6kg（本体のみ）
コードの長さ	約 1.4 m
付属品	取扱説明書（本書）、保証書、レシピブック、 くず受け、焼き網、焼き網枠、調理網、グリルパン、取っ手

※この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

MEMO

アフターサービスについて

1. 保証書（別途添付）

●保証書は別途添付されています。
保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より１年間です。

2. 修理を依頼されるときは

●保証期間中は
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容により無料修理いたします。

●保証期間が過ぎているときは
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3. 補修用性能部品の保有期間

●補修用性能部品は製造打ち切り後５年保有しています。
補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

4. アフターサービスについてご不明の場合

●アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、保証書に記載の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

愛情点検

★長年ご使用のコンベクショングリラーの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか？	ご使用中止	このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。
●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする。 ●ヒーターが割れている。 ●電源が切れないときがある。 ●スタートボタンを押しても食品が加熱されない。 ●コゲくさい臭いがする。 ●その他の異常・故障がある。		

お客様の個人情報のお取扱について

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合及び法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

＜利用目的＞

お受けしました個人情報は、商品･サービスに関わるご相談･お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させて頂きます。尚、この目的のために小泉成器部式会社及び関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

＜業務委託の場合＞

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

ご意見・ご質問について

お客様相談窓口 ナビダイヤル（全国共通番号） **0570（07）5555**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL. 06（6262）3561 FAX. 06（6268）1432

修理に関するお問い合わせ

東日本修理センター ナビダイヤル（全国共通番号） **0570（05）8888**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL. 048（718）3340 FAX. 048（718）3350

西日本修理センター ナビダイヤル（全国共通番号） **0570（05）8888**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06（6613）3145 FAX. 06（6613）3196

部品に関するお問い合わせ

部品センター ナビダイヤル（全国共通番号） **0570（00）3211**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06（6613）3211 FAX. 06（6613）3299

小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号
TEL. 06（6262）3561 FAX. 06（6268）1432

受付時間：平日9：00～17：30
（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

2014年11月現在（所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。）